

Les tagliatelles à la carbonara

Ingrédients pour 4 personnes :

300g de tagliatelles
400g de lardons fumés
4 jaunes d'oeuf
100g de parmesan rapé
50g de beurre
20cl de crème fraîche
1 verre de vin blanc sec
2 c. à soupe de farine
1 c. à café de moutarde
poivre, muscade



LA SAUCE

Dans une première casserole, faire cuire les lardons à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient blanchis.



Dans une deuxième casserole, faire fondre 50g de beurre à feu doux, le laisser cuire quelques minutes.



Ajouter 2 cuillères à soupe de farine et mélanger au fouet. Laisser cuire quelques minutes à feu doux jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.



Verser le verre de vin blanc en continuant à remuer au fouet jusqu'à ce que la sauce prenne.



Ajouter ensuite 20cl de crème fraîche épaisse et fouetter jusqu'à obtenir une sauce bien homogène.



Assaisonner d'une cuillère à café de moutarde, ainsi que d'une pointe de poivre et de muscade.

Verser ensuite 75g de parmesan râpé, bien mélanger au fouet, puis ajouter les lardons et laisser mijoter à feu très doux.

LES PATES

Pour 4 personnes :

300g de tagliatelles sèches
ou
500g de tagliatelles fraîches



Faire cuire les tagliatelles dans 5 litres d'eau non salée (les lardons et le parmesan sont très salés).



Arrêter la cuisson lorsque les pâtes sont "al dente" (environ 8 minutes pour des pâtes sèches, 3-4 minutes pour des pâtes fraîches).

LE SERVICE

Egoutter les tagliatelles, les répartir dans 4 assiettes.



Napper de sauce aux lardons, saupoudrer du reste de parmesan et disposer au centre un jaune d'oeuf dans sa demi-coquille.